



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

SPAGUETTI DULCE

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Bizcocho Pastelero Extra	0.270
Leche	0.080
Agua	0.300
Peso total:	0.650

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.600
Coco rallado	0.015
Peso total:	0.615

MÉTODO

Base

- Incorporar la PM Bizcocho Pastelero Extra, la leche y el agua en la licuadora.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto.
- Verter contenido en un bowl y cubrir con film plástico, refrigerar durante 20 a 25 minutos.
- Luego utilizar un sartén antiadherente de 20 cm a temperatura alta.
- Con la ayuda de un cucharón verter 60 a 70 gramos del batido reservado.
- Cocinar de 2 a 3 minutos por lado, controlar el calor de la cocina.

-Verificar base del panqueque con un mezquino.

Montaje

-Cortar crepas de 0,5 cm de espesor, esto para que los panqueques queden en forma de spaguetti.

-Aplicar 100 gramos en el centro del plato.

-Decorar con Relleno Frutal Frutilla, coco rallado y menta fresca.

(Receta para 10 panqueques)